

Autorenregister = Table des auteurs

Objektyp: **Index**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **31 (1940)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Autorenregister.

Table des auteurs.

	Seite - Page
<i>Balavoine P.</i> : Méthode chromatographique par adsorption appliquée à l'analyse des denrées alimentaires	220
<i>Bonifazi G.</i> : Le dosage de la silice dans les cas de silicose	211
— voir aussi <i>Bornand M.</i>	
<i>Bornand M.</i> : L'hygiène dans la lutte contre les maladies parasitaires	320
— et <i>Bonifazi G.</i> : Sur un cas d'intoxication par l'acide cyanhydrique à la suite d'une désinfection par les gaz toxiques	207
<i>Briner E.</i> : Rapport pour 1939 sur l'activité du Conseil de la Chimie Suisse	179
<i>Burri R.</i> : Summarischer Bericht über die Tätigkeit der Schweiz. Milkkommission	179
<i>Demont P.</i> : Rôle du facteur de conversion du lactose en sucre interverti pour le calcul du dosage du saccharose dans les laits condensés et les laits en poudre	39
— Dosage permanganométrique de l'oxyde cuivreux libéré par les sucres réducteurs	81
<i>Deshusses J.</i> et <i>Terrier J.</i> : Étude sur la digestibilité des amidons crus chez la souris blanche	259
— voir <i>Deshusses L.</i> , <i>Valencien Ch.</i> et <i>Terrier J.</i>	
<i>Deshusses L.</i> et <i>Deshusses J.</i> : Dosage du fluosilicate de baryum dans les insecticides	62
<i>von Fellenberg Th.</i> : Ueber den Gehalt an Gesamtkreatinin von Hühnerbouillon	65
— Ueber solaninhaltige Kartoffeln	85
— Zur Untersuchung von Gebäcken mit Milch-, Fett-, Butter- und Eizusatz	91
— Ueber den Nachweis von Nickel in Fetten und andern Nahrungsmitteln	233
— Nachtrag zu der Arbeit: Ueber solaninhaltige Kartoffeln	237
— Versuche zur Bestimmung des Zuckerzusatzes in Gebäcken	238
— Untersuchung zweier Mineralwässer im Diemtigtal	242
— Ueber den Gewichtsverlust des Brotes beim Lagern	304
<i>Flam A.</i> siehe <i>Högl O.</i>	
<i>Hartnagel J.</i> siehe <i>Mohler H.</i>	
<i>Hasler A.</i> siehe <i>Pallmann H.</i>	
<i>Högl O.</i> , <i>Flam A.</i> u. <i>Schanzer St.</i> : Die Oxydierbarkeit des Wasserdampf-Destillates als Kennzeichen der Verderbenheit von Fetten	130
<i>Jungkunz R.</i> : Zur Bestimmung des Acetylmethylcarbinols in Gärungssessigen	213
<i>Kästli P.</i> : Untersuchungen über die individuellen Schwankungen innerhalb der Melkzeiten, sowie den Einfluss der Fütterung auf den Fettgehalt der Milch bei einzelnen Kühen	46
<i>Maurizio A.</i> : Pflanzennahrung in Zeiten der Missernte und des Krieges	12
<i>Meyer A.</i> : Aktuelle Ernährungsfragen	276
<i>Meyer G.</i> : Ascorbinsäure in Konserven	1
<i>Mohler H.</i> : Elektronenformeln von chemischen Kampfstoffen	125
— , <i>Hartnagel J.</i> u. <i>Sorge J.</i> : Reaktionskinetische Messungen mit β , β' -Dichlordiäthylsulfid (Gelbkreuz)	115
<i>Monikovskis C.</i> : L'évaluation quantitative d'anguillules acétiques dans les vinaigres commerciaux	264
<i>Pallmann H.</i> u. <i>Hasler A.</i> : Zur Methodik der quantitativen Flammenspektroskopie	190
<i>Pritzker J.</i> : Ueber Samosweine	101
— Bericht über die Süssweinkommission	183
— Zur Bestimmung des Glycerins in Süssweinen	223
— Ueber die Zusammensetzung und Beurteilung von Malaga und Mistellen	230
<i>Schanzer St.</i> siehe <i>Högl O.</i>	
<i>Sorge J.</i> siehe <i>Mohler H.</i>	
<i>Sturm H.</i> : Bericht über die Tätigkeit der Seifenkommission	180
<i>Terrier J.</i> : Le dosage de l'amidon	305
— et <i>Deshusses J.</i> : Dosage de l'amidon dans les fèces	249
<i>Valencien Ch.</i> et <i>Deshusses J.</i> : Identification des bases organiques entrant dans la composition des teintures pour cheveux (2 ^{me} mémoire)	53
— — Présence d'ortho-toluidine dans certaines teintures pour cuir	57
<i>Viollier R.</i> : Zur Bestimmung der ätherischen Oele in Gewürzen	39
<i>von Weber</i> : Zur Frage des Nachweises von Zusatzstoffen zu Weissbrotgebäcken im Sinne der Verfügung V des eidg. Kriegsernährungsamtes vom 21. Mai 1940	138
<i>Weidmann U.</i> : Die Bedeutung der Stärkebestimmung für die Futtermittelkontrolle	202
<i>Werder J.</i> : Die Regelung des Verkehrs mit vitaminhaltigen Erzeugnissen in der Schweiz	106